




# 摂津市中学校給食 使用食材一覧表

令和3年6月  
摂津市教育委員会

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	<p><b>黒糖パン</b> 白身魚のマस्टードソースがけ 大豆油 玉葱 セロリ パセリ 乾入りマस्टード 米粉 上白糖 オリーブオイル キャベツのカルーナー キャベツ ホールコーン カレー粉 食塩 大豆油 焼めひょうたん 豚もも 料理酒 薄口醤油 ビーフン キャベツ 玉葱 人参 青葱 オイルスターソース 大豆油 食塩 こしょう ごま油 のり塩がけ じゃがいも 大豆油 青さのり粉 食塩 こしょう ミネストローネ ワインナー 玉葱 人参 じゃがいも キャベツ セロリ ホールトマト ケチャップ 上白糖 食塩 こしょう 大豆油 鶏ガラスープ 牛乳</p>	<p><b>ごはん</b> 鶏肉の香味揚げ 豚もも 料理酒 食塩 こしょう てんぷん 大豆油 オイルスターソース 料理酒 食塩 こしょう じゃがいも とうもろこし 天の食物 じゃがいも ごぼう 天 人参 しょうが 上白糖 みかん 薄口醤油 濃口醤油 てんぷん 削り節 おまかせフルーツデザート なす 木綿豆腐 青葱 薄口醤油 削り節 だし昆布 シリア(プレーン味)</p>	<p><b>ごはん</b> 鶏肉の香味揚げ 豚もも 料理酒 食塩 こしょう てんぷん 大豆油 オイルスターソース 料理酒 食塩 こしょう じゃがいも とうもろこし 天の食物 じゃがいも ごぼう 天 人参 しょうが 上白糖 みかん 薄口醤油 濃口醤油 てんぷん 削り節 おまかせフルーツデザート なす 木綿豆腐 青葱 薄口醤油 削り節 だし昆布 シリア(プレーン味)</p>	<p><b>ごはん</b> モーニング なす 大豆油 豚ミンチ しょうが 玉葱 にはら 鶏だし ケチャップ 上白糖 食塩 濃口醤油 白みそ 赤みそ 豆腐 とうもろこし パンパシージャサラダ キャベツ さみみフレック 玉葱 きゅうり ホールコーン パンパシージャドレッシング(小袋) フライドポテト フライドチキン ひよこ豆 てんぷん 大豆油 上白糖 濃口醤油 みりん 白りんごま ヨーグルト和え ヨーグルト 黄桃缶 バイン缶 上白糖 牛乳</p>
7	8	9	10	11
<p><b>どうもろこしごはん(小袋)</b> 精白米 ホールコーン 削り節 だし昆布 濃口醤油 みりん 食塩 冷たいうどん 【うどん】 冷凍うどん 大豆油 オクラ 食塩 【うどんだし】 きざみ揚げ のり 濃口醤油 上白糖 削り節 だし昆布 えびの野菜の天ぷら えび 料理酒 こしょう 人参 玉葱 枝豆 大豆 小麦粉 食塩 大豆油 キャベツツナの焼め物 キャベツ シーチキン 人参 みりん 濃口醤油 大豆油 国産真いかんゼリー 牛乳</p>	<p><b>バイナン</b> たら 食塩 こしょう 小麦粉 バター パスタのトマトソース マカロニ にはら 玉葱 食塩 こしょう ジェムパベースト オリーブオイル 海苔サラダ キャベツ ホールコーン 小松菜 人参 海苔ミックス 香味ドラレッシング(小袋) 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>ターメリックライス</b> 精白米 クラメリック バター チンドリーチキン 鶏もも にはら しょうが ヨーグルト カレー粉 食塩 こしょう 大豆油 マッシュポテト じゃがいも 食塩 こしょう 牛乳 バター パセリ ドリアカレー 豚ミンチ 大豆 玉葱 人参 ビーマン にはら しょうが セロリ 大豆油 カレーフレーク トマトペースト 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>レズンパン</b> 豚ミンチ 芽ひきき 人参 玉葱 上白糖 食塩 濃口醤油 料理酒 大豆油 鶏卵 はらこ天ぷら じゃがいも ぱり カレー粉 濃口醤油 上白糖 食塩 大豆油 スバゲティボリアン スバゲティ ボインナー ビーマン 玉葱 人参 食塩 こしょう バター オリーブオイル ケチャップ 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>ごはん</b> 白身魚のおしろいあんかけ ホキ 料理酒 こしょう てんぷん 大豆油 鶏だし ケチャップ 上白糖 濃口醤油 みりん はらこ天ぷら ほうれん草 ホールコーン 薄口醤油 大豆油 豆腐のミートロース 冷凍豆腐 牛ミンチ 豚ミンチ 玉葱 ビーマン にはら 大豆油 白ワイン 食塩 こしょう ケチャップ トマトペースト オイルスターソース 小麦粉 パルメザンチーズ パン粉 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>
14	15	16	17	18
<p><b>ごはん</b> トウモロコシ 牛肩ロース じゃがいも 玉葱 人参 ホルモトマド 糸こんにゃく 人参 ホールコーン グリルビーフ にはら オリーブオイル 食塩 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>クロワッサン</b> えびの野菜の天ぷら えび 料理酒 こしょう 人参 玉葱 枝豆 大豆 小麦粉 食塩 大豆油 キャベツツナの焼め物 キャベツ シーチキン 人参 みりん 濃口醤油 大豆油 国産真いかんゼリー 牛乳</p>	<p><b>山菜おこわ(小袋)</b> 精白米 もち米 山菜水煮 薄口醤油 みりん 食塩 だし昆布 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>ごはん</b> いわしのかわばせ焼き いわし しょうが 料理酒 てんぷん 大豆油 上白糖 濃口醤油 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>ごはん</b> カミカミチンジャオロース 切干大根 豚もも ビーマン 玉葱 筍水煮 人参 みりん にはら オイルスターソース 鶏だし 濃口醤油 食塩 こしょう てんぷん 大豆油 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>
21	22	23	24	25
<p><b>ごはん</b> 焼肉のタレ 焼肉 しょうが 料理酒 玉葱 人参 しょうが セロリ 大豆油 カレーフレーク トマトペースト 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>クロワッサン</b> えびの野菜の天ぷら えび 料理酒 こしょう 人参 玉葱 枝豆 大豆 小麦粉 食塩 大豆油 キャベツツナの焼め物 キャベツ シーチキン 人参 みりん 濃口醤油 大豆油 国産真いかんゼリー 牛乳</p>	<p><b>山菜おこわ(小袋)</b> 精白米 もち米 山菜水煮 薄口醤油 みりん 食塩 だし昆布 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>ごはん</b> いわしのかわばせ焼き いわし しょうが 料理酒 てんぷん 大豆油 上白糖 濃口醤油 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>	<p><b>ごはん</b> カミカミチンジャオロース 切干大根 豚もも ビーマン 玉葱 筍水煮 人参 みりん にはら オイルスターソース 鶏だし 濃口醤油 食塩 こしょう てんぷん 大豆油 【おまかせ大豆のからんご】 なす とうもろこし 大豆 大豆 黒糖 上白糖 米粉 食塩 煮込みスープ 春雨 人参 青葱 薄口醤油 食塩 こしょう 鶏だし 牛乳</p>
28	29	30	<div data-bbox="1120 1308 1702 1532" data-label="Complex-Block"> <p><b>連携テーマ 災害時に役立つ「乾物」</b></p> <p>18日の食育の日の献立は摂津市内公立保育所・小学校・中学校の連携協力！ 常温で長期保存ができ、包丁なしで調理可能、ゴミや洗い物も減らせるなど、いいこと尽くめの「乾物」。災害時は炭水化物に栄養素が偏りがちなので、たんぱく質やビタミンが摂取できる切干大根や高野豆腐、乾燥わかめなどはめっちゃ役立ちます！</p>   </div>	

## 給食の申し込み方法

①学校で用紙を受け取ろう！  
「中学校給食予約システムログイン通知書」と「払込票」が学校から配付されます。

②お金を振り込もう！  
「払込票」を使用してコンビニエンスストア等で納付します。  
※希望者には3,000円の「少額払込票」も配付していますので、担任までお申し出ください。

③給食を申し込みよう！  
パソコン又は携帯電話からインターネット予約できます。または、専用のマークシートに記入して配膳室に提出しましょう。

6月給食の予約開始日

5月1日(土)から

6月給食の予約期限

パソコン・携帯電話予約  
給食日の7日前  
マークシート予約  
5月14日(金)

○給食は、卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツを含む製品と共通の設備で調理しています。

○海産物の(わかめ・しらす等)は、えび・かにが混ざる場合があります。

給食に使用されている食材で、アレルギー表示が義務づけられた特定原材料(卵・乳・小麦・落花生・えび・かに・そば)について表示しています(飲料牛乳を除く)。ただし、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料が意図せずして最終加工食品に混入(コンタミネーション)してしまう場合があります。  
特定原材料に準ずるもの等情報が必要な場合は、摂津市教育委員会事務局までお問い合わせください。

【お問い合わせ先】  
摂津市教育委員会事務局 教育政策課  
06-6383-1111